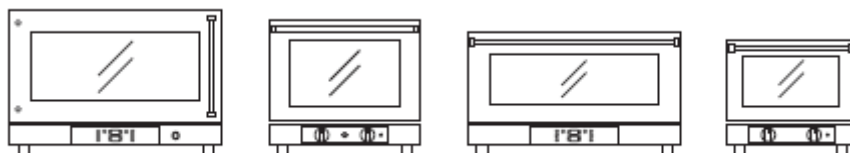


Instrukcja obsługi

Piece konwekcyjne z naparowaniem - Caboto

Model: PF6204D, PF8003D, PF7604D, PF6204, PF8003, PF7604



Spis treści

SEKCJA 1: Regulacje dotyczące bezpieczeństwa	3
1.1. Osoba instalująca maszynę	3
1.2. Użytkownik	3
1.3. Pieczenie i czyszczenie.....	4
SEKCJA 2: Objaśnienie symboli.....	5
SEKCJA 3: Instalacja	5
3.1. Sterowanie urządzeniem i komponentami	5
3.3. Transport do miejsca ustawienia	6
3.4. Charakterystyka obszaru, gdzie ma być ustawione urządzenie	7
3.6. Ustawianie maszyny	9
3.7. Przykłady ustawień.....	11
3.8. Połączenie elektryczne	11
3.9. Wymiana elektrycznego kabla połączeniowego	13
3.10. Połączenia hydrauliczne	14
3.10.1. Wylot dymu	15
SEKCJA 4: Użytkowanie maszyny.....	15
4.1. Piec z obsługą manualną	16
4.2. Piec z elektrycznym panelem sterowania	18
4.2.1. Pieczenie ze sterowaniem ręcznym	18
SEKCJA 5: Komunikaty i błędy	26
SEKCJA 6: Rutynowa konserwacja.....	28
SEKCJA 7: Pierwsze użycie	28
SEKCJA 8: Czyszczenie komory pieca.....	28
SEKCJA 9: Utylizacja.....	29
SEKCJA 10: Ogólne warunki gwarancji	30

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Przed rozpoczęciem użytkowania danego miksera należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.

Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.

Instrukcja jest integralną częścią pieca i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

SEKCJA 1: Regulacje dotyczące bezpieczeństwa

1.1. Osoba instalująca maszynę


- Wszystkie czynności montażowe i nierutynowe czynności konserwacyjne muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników upoważnionych przez Producenta, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkownika oraz dotyczącymi bezpieczeństwa pracy.
- Przed zainstalowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy systemy są zgodne z krajowymi normami instalacji oraz specyfikacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Odłącz wtyczkę urządzenia przed wykonaniem jakiegokolwiek instalacji lub czynności konserwacyjnej.
- Interwencje, zmiany lub modyfikacje, które nie są wyraźnie dozwolone, a które nie są zgodne z instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie, powodują unieważnienie gwarancji.
- Instalacja lub konserwacja, która nie jest zgodna z instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie, może spowodować uszkodzenie, obrażenia lub śmiertelne wypadki.
- W miejscu pracy, podczas montażu sprzętu, nie mogą przebywać, ani przechodzić w jego pobliżu, osoby nie uczestniczące w instalacji.
- Kabel zasilający może być wymieniony tylko przez wykwalifikowanego i autoryzowanego technika. Kabel należy wymieniać tylko na identyczny: tabliczka znamionowa zawsze wskazuje typ używanego kabla i jego przekrój. Kabel uziemiający musi być zawsze żółto-zielony.
- Tabliczka znamionowa zawiera ważne informacje techniczne. Są one niezbędne w przypadku wniosku o konserwację lub naprawę sprzętu; dlatego nie należy jej usuwać, uszkadzać, ani modyfikować.
- Ze względu na potencjalne zagrożenie, materiały służące jako opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt oraz prawidłowo utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

1.2. Użytkownik

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia i przeprowadzeniem rutynowej konserwacji oraz przetrzymuj ją w bezpiecznym miejscu. Skontaktuj się z producentem, jeśli jakiegokolwiek rozdziału nie są zrozumiałe.
- Przekaż tę instrukcję nowemu użytkownikowi, w przypadku sprzedaży sprzętu.
- Postępowanie zgodnie z procedurami innymi niż wskazane w tym dokumencie, dotyczące użytkowania, konserwacji i czyszczenia urządzeń, jest uważane za nieodpowiednie i może spowodować uszkodzenia, obrażenia lub wypadki śmiertelne; unieważnia również gwarancję i zwalnia Producenta z wszelkiej odpowiedzialności.








- Czyszczenie i konserwacja, które mają być wykonywane przez użytkownika, nie mogą wykonywać dzieci pozbawione nadzoru.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- To urządzenie może być używane wyłącznie przez personel z kwalifikacjami do pieczenia w profesjonalnych kuchniach: każde inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i dlatego jest niebezpieczne.
- Jeśli urządzenie nie działa lub zauważysz jakiegokolwiek nieprawidłowości konstrukcyjne lub funkcjonalne, odłącz je od sieci elektrycznej i wodociągowej, skontaktuj się z autoryzowanym przez Producenta serwisem bez podejmowania prób samodzielnego wykonywania napraw. W przypadku jakichkolwiek napraw poproś o użycie oryginalnych części zamiennych.
- Aby upewnić się, że urządzenie jest w idealnym stanie pod względem użytkowania i bezpieczeństwa, konserwacja i przeglądy powinny być wykonywane co najmniej raz w roku przez autoryzowane centrum serwisowe.
- Nie zasłaniaj tylnych wlotów powietrza.
- To urządzenie może być używane przez osoby niepełnosprawne lub bez doświadczenia i wiedzy, o ile są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak korzystać z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, które musi wykonać użytkownik, nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

1.3. Pieczenie i czyszczenie

- Podczas pieczenia na grillu, a zwłaszcza potraw tłustych (na przykład pieczeni mięsnej lub drobiu), na dnie komory pieczenia należy umieścić naczynie do zbierania tłuszczu.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że w komorze nie ma przedmiotów niezgodnych z przepisami (instrukcja obsługi, torby plastikowe itp.) lub pozostałości detergentu; podobnie upewnij się, że wylot dymu jest wolny od przeszkód i że w jego pobliżu nie ma materiałów łatwopalnych.
- Podczas uruchamiania urządzenie powinno działać puste przez 30-40 minut, w temperaturze 200 ° C, aby wyeliminować pozostałości po obróbce. Poczekać, aż komora pieczenia ostygnie, a następnie rozpocznij proces krótkiego mycia. Przed każdym użyciem dokładnie umyj i wysusz akcesoria oraz tace.
- Noś odzież żaroodporną (PPE) odpowiednią do danego zastosowania (np. rękawice termiczne) do przenoszenia pojemników, akcesoriów i innych przedmiotów wewnątrz komory pieczenia.
- Podczas pieczenia i do momentu ostygnięcia, wewnętrzne oraz zewnętrzne części pieca mogą być bardzo gorące (powyżej 60 ° C / 140 ° F). Aby uniknąć poparzenia, uważaj, aby nie dotykać części oznaczonych tym symbolem. 
- Noś odpowiednią odzież ochronną, termiczną do przenoszenia pojemników, akcesoriów i innych przedmiotów wewnątrz komory pieca.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania blach z komory pieczenia, zwłaszcza jeśli zawierają płyny.
- Nie sól potraw znajdujących się w komorze pieczenia.
- Do pieczenia nie używaj łatwopalnych potraw ani płynów (np. alkoholu).
- Zawsze utrzymuj komorę pieczenia w czystości, wykonując codzienne czyszczenie po każdej sesji: tłuszcz lub resztki jedzenia pozostawione wewnątrz urządzenia mogą się zapalić.
- Nie umieszczaj źródeł ciepła (rusztów, frytownic itp.), substancji wysoce łatwopalnych, ani paliw w pobliżu urządzenia (benzyna, butelki z alkoholem itp.).

SEKCJA 2: Objaśnienie symboli

Instrukcja instalacji i instrukcja obsługi mają zastosowanie do wszystkich modeli, chyba że określono inaczej za pomocą poniższych piktogramów:

Symbol	Wyjaśnienie
	Gorąca powierzchnia, ryzyko poparzenia. (GORĄCA POWIERZCHNIA)
	Zagrożenie! Bezpośrednie niebezpieczeństwo lub niebezpieczna sytuacja, która może spowodować obrażenia lub śmierć.
	Przeczytaj instrukcję obsługi
	Symbol uziemienia
	Symbol ekwipotencjalny
	Zobacz inny rozdział
	Skup się na tym rozdziale

SEKCJA 3: Instalacja

3.1. Sterowanie urządzeniem i komponentami

Przy odbiorze sprawdź integralność urządzenia, upewniając się, że nie zostało uszkodzone podczas transportu i że znajdują się wszystkie elementy niezbędne do instalacji i użytkowania (rys. 1).

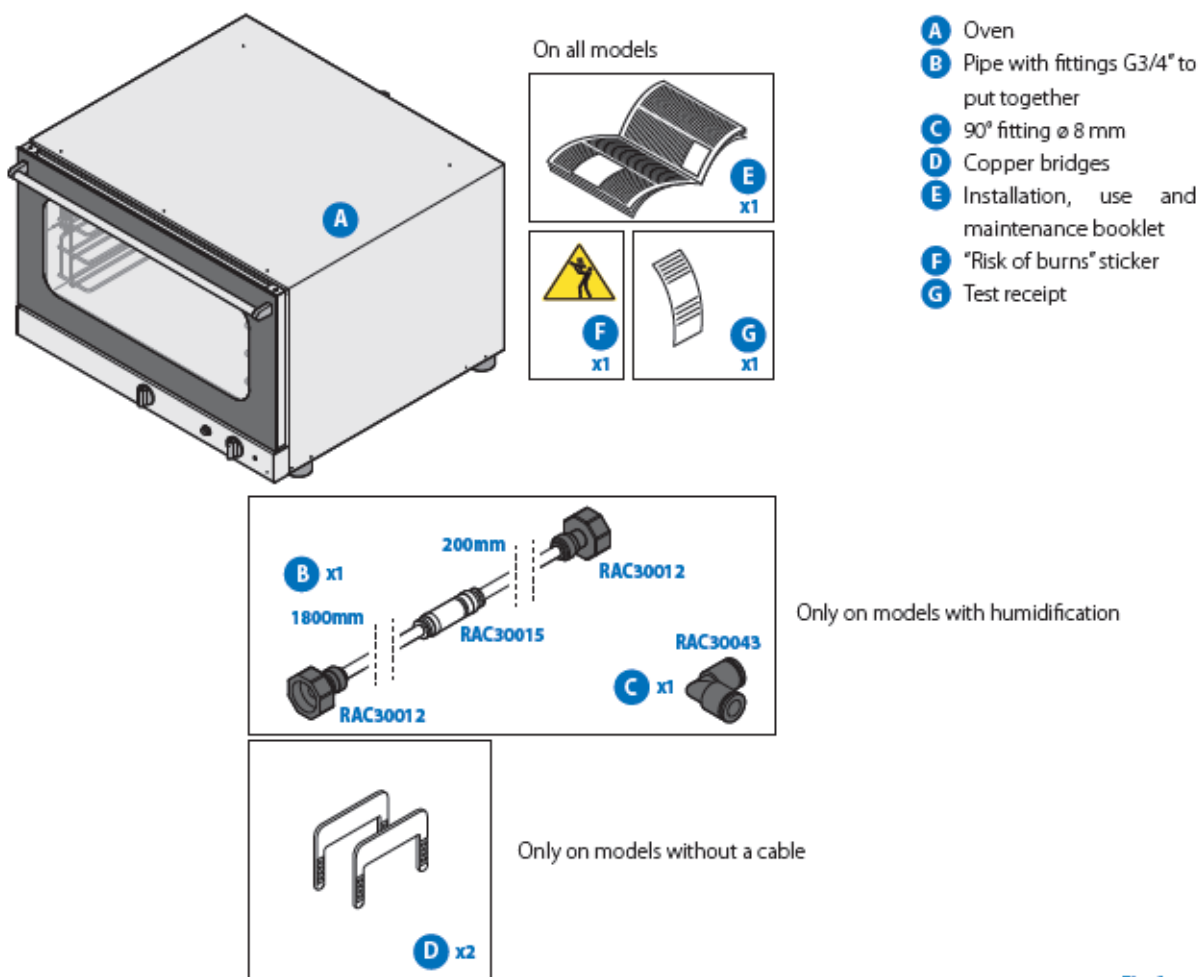
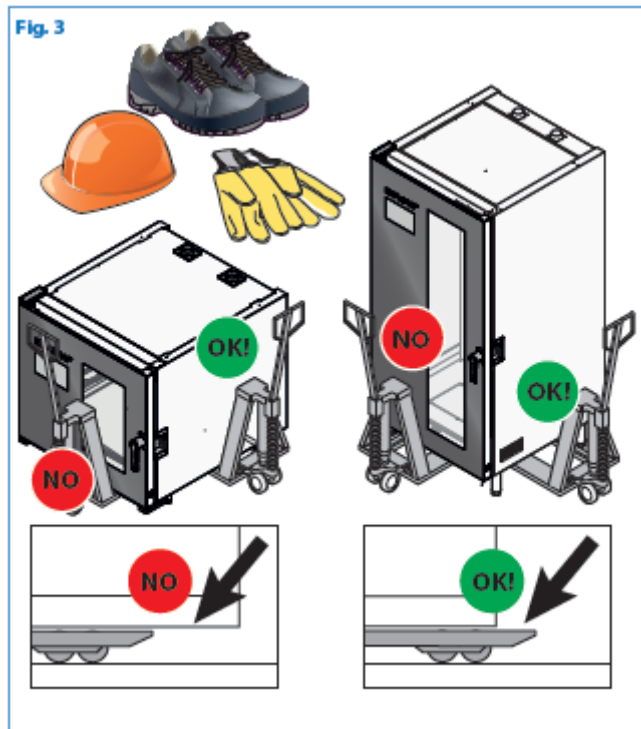


Fig. 1

- A. Piec
- B. Rura G3 / 4 "do złożenia (tylko w modelach z nawilżaniem)
- C. Złączka 90 °, ø 8 mm (tylko w modelach z nawilżaniem)
- D. Podpórki miedziane (tylko w modelach bez kabla)
- E. Instrukcja instalacji, użytkowania i konserwacji
- F. Naklejka z napisem „Ryzyko poparzenia”
- G. Potwierdzenie, pokazujące efekt testu

3.3. Transport do miejsca ustawienia

Nosząc odzież ochronną, użyj wózka widłowego, aby przenieść urządzenie do pomieszczenia, w którym zostanie zainstalowane: w celu prawidłowego transportu, włóż widelce po prawej lub lewej stronie i NIGDY z przodu, ani z tyłu (Rys. 3).



3.4. Charakterystyka obszaru, gdzie ma być ustawione urządzenie

Miejsce ustawienia musi (Rys. 4):

- być wentylowane i nie narażać urządzenia na działanie warunków atmosferycznych;
- mieć gładką, idealnie wypoziomowaną podłogę, która wytrzyma ciężar urządzenia przy pełnym obciążeniu. Patrz „Tabela parametrów technicznych”;
- mieć temperaturę powyżej + 5 ° C;
- mieć maksymalną wilgotność na poziomie 70%;
- spełniać obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa pracy i systemów;
- być przystosowanym do przygotowywania posiłków.

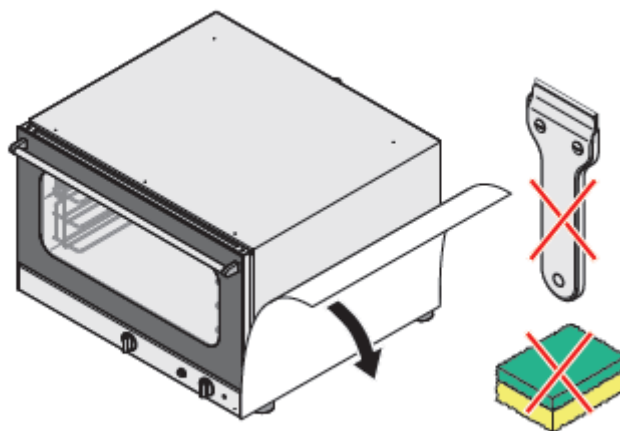
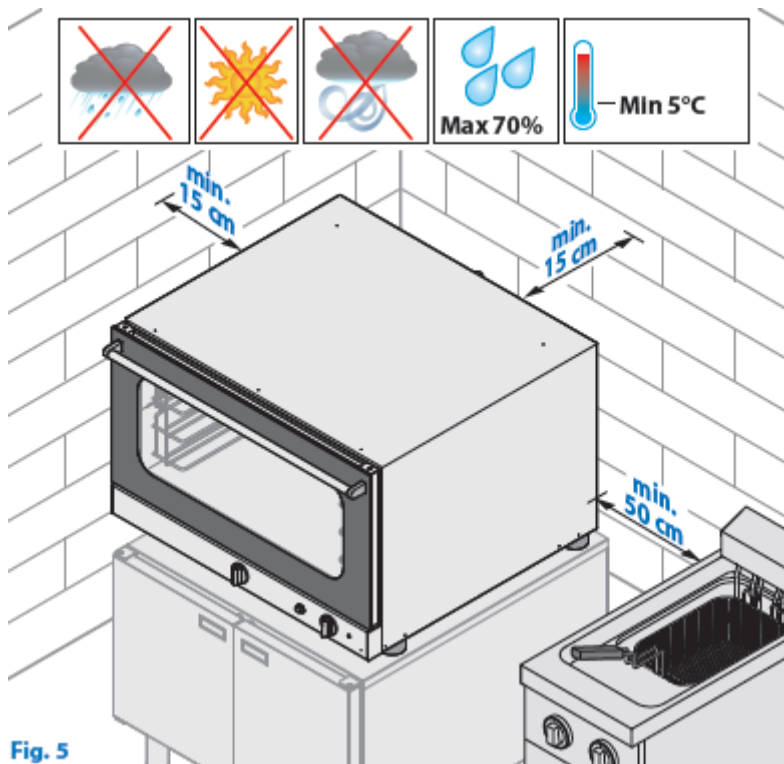


Fig. 4

Zainstaluj urządzenie (rys.5):

- pod okapem kuchennym o odpowiedniej mocy;
- tak, aby mieć dostęp do przyłączy wodnych i elektrycznych;
- pozostawiając wolną przestrzeń co najmniej 15 cm z każdej strony urządzenia;
- w odległości 50 cm z boku i 70 cm z tyłu od frytownic lub innego gorącego sprzętu.



Urządzenie nie jest przystosowane do wbudowania.



Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów lub pojemników wykonanych z materiałów łatwopalnych (ścianki działowe, butle z gazem itp.) ze względu na ryzyko pożaru. Zaleca się pokrywanie wszystkich ścian niepalnym materiałem termicznym.



Ze względów bezpieczeństwa nie ustawiaj najwyższej tacy wyżej niż 160 cm. W razie potrzeby należy nakleić naklejkę „niebezpieczeństwo poparzenia” na podanej wysokości (rys. 6).

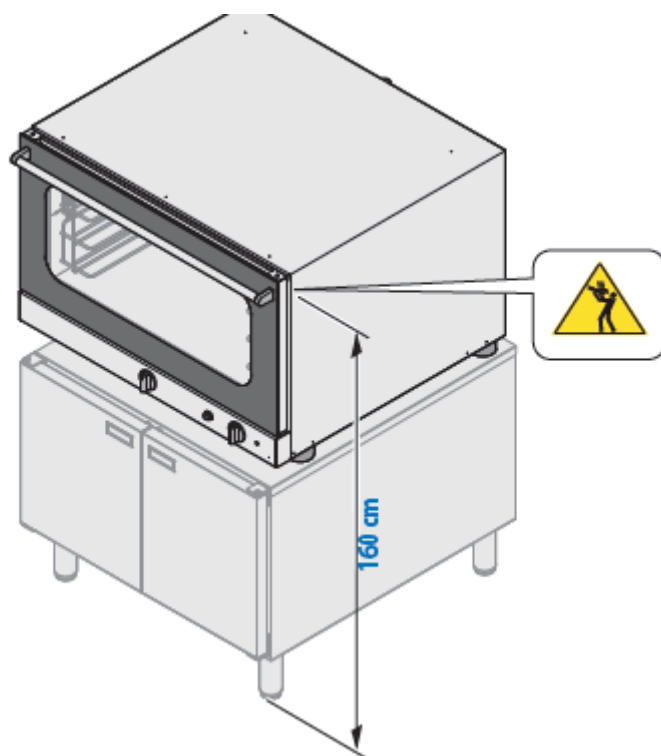


Fig. 6

3.6. Ustawianie maszyny

Umieść urządzenia do sztaplowania na jednej z poniższych powierzchni:

- stół roboczy;
- proofer;
- neutralna szafka;
- schładzacz
- podstawka;
- kolejny piec z tej samej serii.

Jeśli piec jest ustawiony na stole roboczym (rys. 7), musi być idealnie wypoziomowany, stabilny i wytrzymać ciężar urządzenia przy pełnym obciążeniu. Jego powierzchnia musi być ognioodporna i w miarę możliwości odporna na wysokie temperatury.

Jeśli piec jest ustawiony na profer lub neutralnej szafce, upewnij się, że ustawiony piec jest stabilny na tych urządzeniach i jest idealnie wypoziomowany;

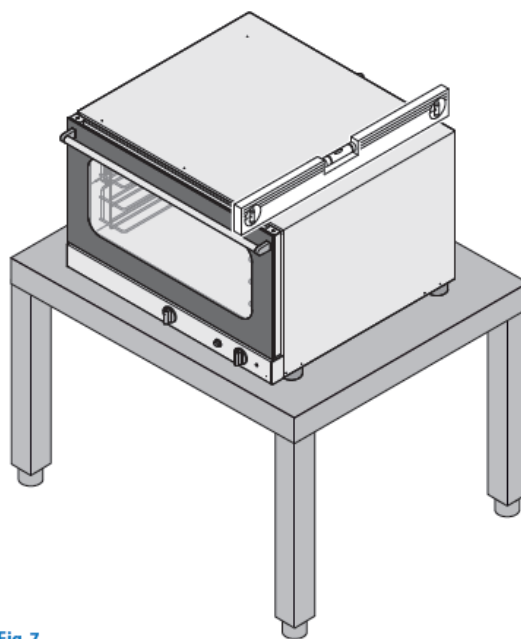


Fig. 7

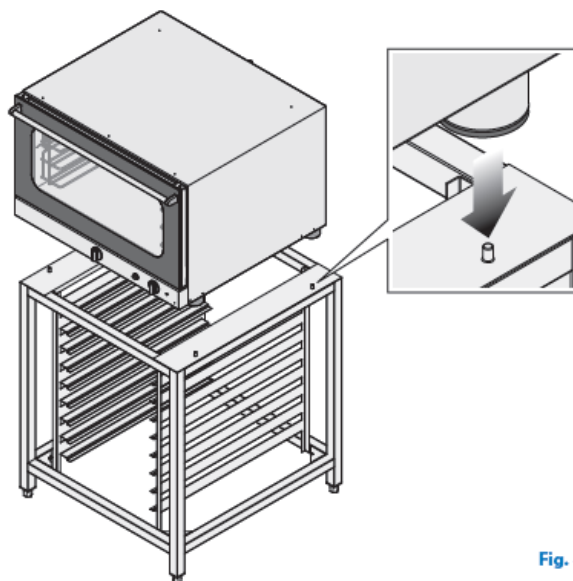


Fig. 8

Jeśli piec jest ustawiony na podstawce (rys. 8), włóż nóżki w przygotowane do tego otwory.

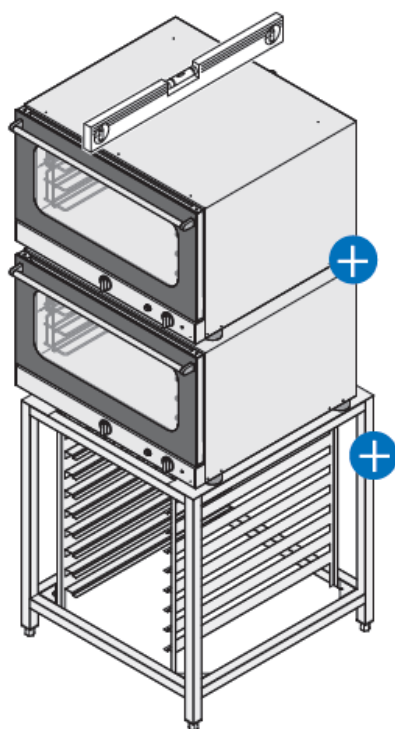



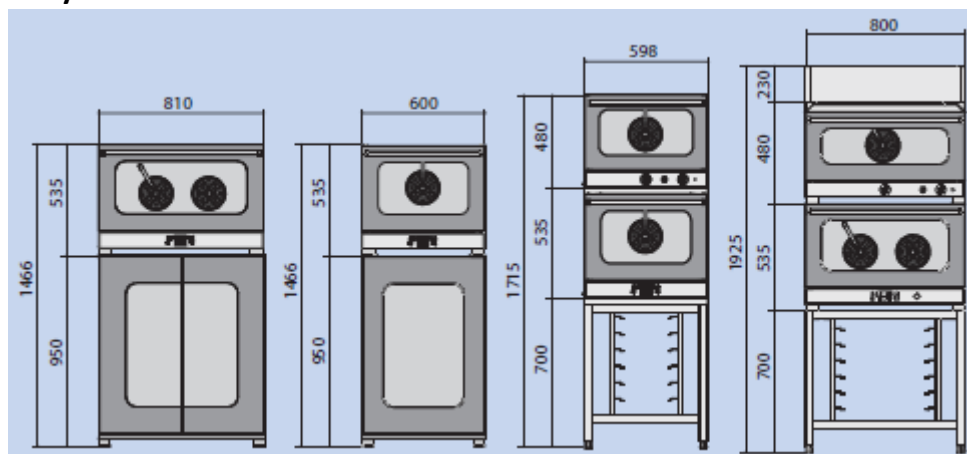
Fig. 9

Jeśli piec jest umieszczony na innym piecu (rys. 9), oba urządzenia należy połączyć razem za pomocą specjalnego zestawu dodatkowo zamówionego od producenta. Można ustawić tak maksymalnie dwa piece.


Opcjonalne wsporniki i podstawki umieszczone pod dwoma piecami pozwalają na osiągnięcie odpowiedniej wysokości roboczej.

 Nie ustawiaj pieca bezpośrednio na ziemi. Nie używaj urządzenia bez zamontowanych nóg; jeśli nie zostaną zainstalowane, powietrze nie będzie przepuszczane. Cyrkulacja powietrza jest istotna, aby chłodzić komponenty elektryczne i zewnętrzne części obudowy. Nieprzestrzeganie tych przepisów może spowodować poważne szkody, unieważnienie gwarancji oraz zwolnienie producenta z jakiegokolwiek odpowiedzialności.


3.7. Przykłady ustawień






3.8. Połączenie elektryczne

 Przed przystąpieniem do podłączenia elektrycznego:

- uważnie przeczytaj ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa na pierwszych stronach niniejszej instrukcji;
- zawsze porównuj dane systemowe z tymi wydrukowanymi na tabliczce znamionowej.

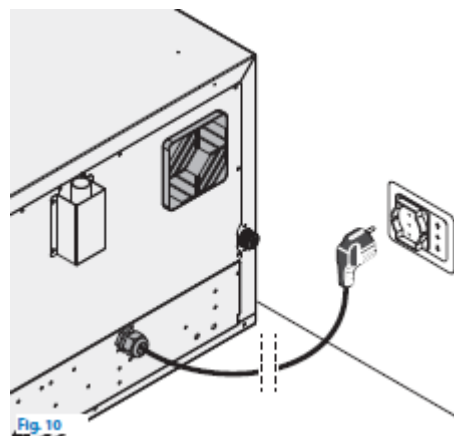
 Podłączenie do sieci musi być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest instalowane i musi być wykonane przez wykwalifikowany, autoryzowany przez Producenta personel. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować szkody i obrażenia, unieważnia gwarancję oraz zwalnia Producenta z jakiegokolwiek odpowiedzialności.

 Piec musi być podłączony bezpośrednio do zasilania i musi być wyposażony w przełącznik, który jest łatwo dostępny i zainstalowany w systemie, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest instalowane. Przełącznik ten musi mieć separację styków na wszystkich biegunach, aby zagwarantować całkowite odłączenie w III kategorii przepięciowej. Wymagane jest prawidłowe podłączenie uziemienia, a przewód uziemiający nie może być z jakiegokolwiek powodu przerywany przez wyłącznik ochronny.

 Gdy kilka urządzeń znajduje się w tym samym środowisku, konieczne jest ustanowienie połączenia ekwipotencjalnego za pomocą odpowiedniego terminala oznaczonego symbolem . To złącze umożliwia podłączenie kabla uziemiającego zgodnie z obowiązującymi wymogami prawnymi. Efektywność systemu ekwipotencjalnego musi być odpowiednio zweryfikowana zgodnie z obowiązującymi normami.

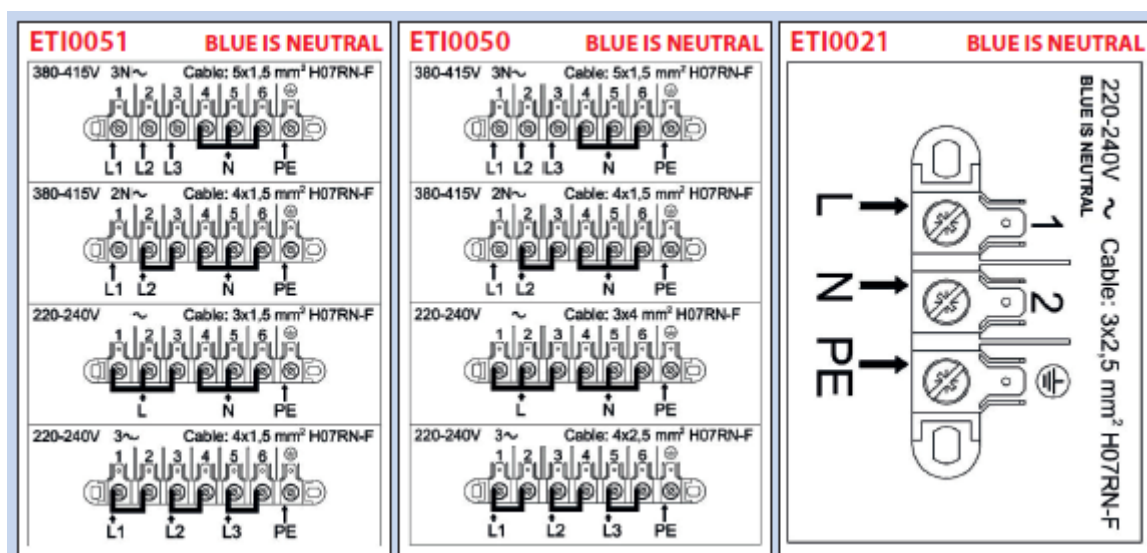
Urządzenia wyposażone w kabel i wtyczkę jednofazową (rys.10)

W takim przypadku należy włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego (gniazdo musi pasować do dostarczonej wtyczki oraz musi wytrzymać obciążenie wymagane przez urządzenie, zgodnie z tabliczką znamionową). Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była zawsze dostępna. Urządzenie jest dostarczane z certyfikowanym kablem i wtyczką; nie wolno ich modyfikować.



SCHEMATY POŁĄCZEŃ

Informacje na temat połączeń elektrycznych pieców z listwą zaciskową bez kabla można znaleźć na tym schemacie połączeń. Schemat można również znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia.



URZĄDZENIE Z PŁYTKĄ ZACISKOWĄ I BEZ KABLA

1. Odkręć tylną pokrywę i otwórz ją (Rys. 11).
2. Poluzuj przepust kablony i przeprowadź przez niego kabel zasilający (rys. 12). Tabliczka znamionowa zawsze wskazuje rodzaj zastosowanego kabla i jego przekrój (np. Kabel: 3x25 mm² H07RN-F) (Rys. 13A).
3. Podłącz żyły kabla zgodnie ze schematem na tabliczce znamionowej: WYŁĄCZNIE wykonaj połączenia wskazane poprzez włożenie przewodów elektrycznych pod śrubę, tak aby po dokręceniu śrub przewody były mocno zamocowane. Żółto-zielony przewód uziemiający musi być co najmniej o 3 cm dłuższy niż pozostałe przewody (rys. 11 12).

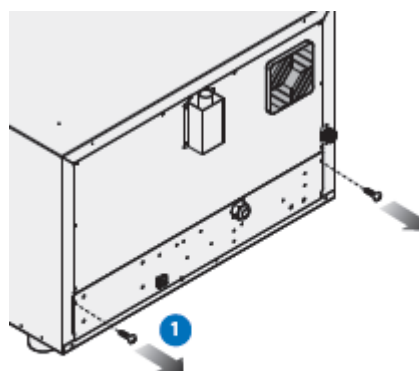



Fig. 11

PE (ŻÓŁTY / ZIELONY): PRZEWÓD ZABEZPIECZAJĄCY UZIEMIENIE 
 N (NIEBIESKI): PRZEWÓD NEUTRALNY
 L1 / 2/3 (BRĄZOWY / SZARY / CZARNY): PRZEWODY FAZOWE

Pokazane połączenie i kolory przewodów są jedynie przykładowe. Stosuj się TYLKO do schematu podanego na tabliczce znamionowej.

Nieprawidłowe podłączenie może spowodować przegrzanie listwy zaciskowej, co doprowadzi do jej stopienia i grozi porażeniem prądem.

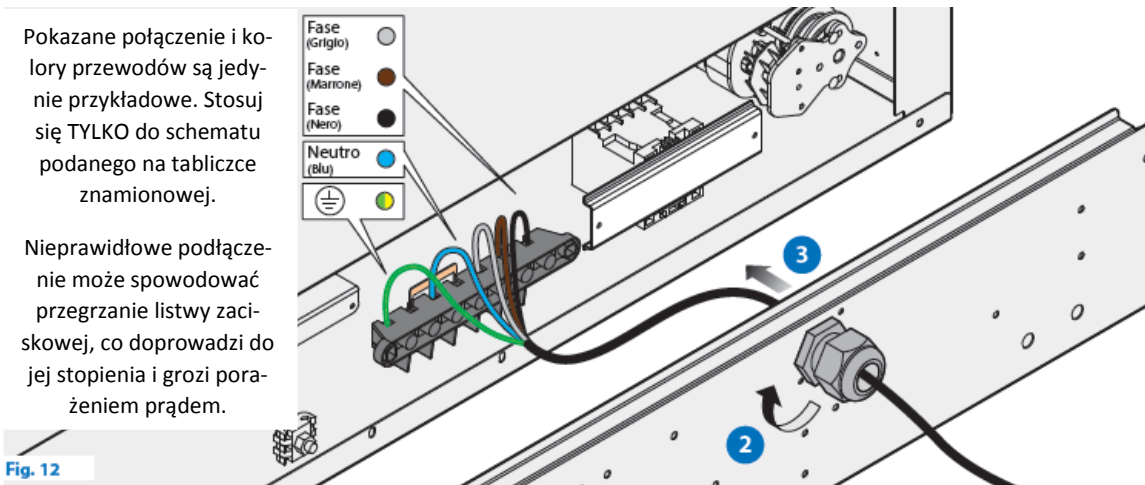


Fig. 12

4. Sprawdź, czy nie ma upływu elektrycznego między fazami a ziemią. Sprawdzić ciągłość elektryczną między obudową zewnętrzną, a siecią przewodów uziemiających. Do wykonywania tych operacji zalecamy użycie multimetru.
5. Ponownie przykręć tylną pokrywę i zablokuj kabel, przykręcając nakrętkę dławika kablowego.



Podczas pracy urządzenia wartość napięcia zasilania nie może różnić się o +/- 10% od wartości podanej na tabliczce znamionowej.

3.9. Wymiana elektrycznego kabla połączeniowego



Czynność tę może wykonać tylko wykwalifikowany i upoważniony technik.

Kabel można wymienić tylko na identyczny: tabliczka znamionowa zawsze wskazuje typ używanego kabla i jego przekrój (np. kabel: 3x2,5 mm² H07RN-F). Kabel uziemiający musi zawsze być żółto-zielony.

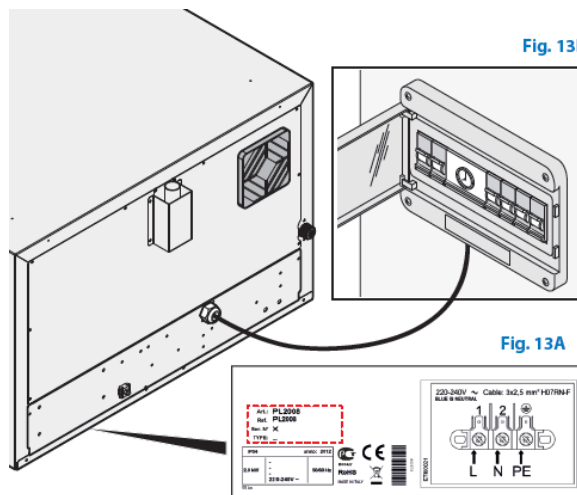



Fig. 13B

Fig. 13A


3.10. Połączenia hydrauliczne

Piec posiada wlot G3 / 4 "z filtrem. Zgodnie z obowiązującymi normami dostarczana jest również rura o długości 2 m ze złączkami G3 / 4 "i zawór zwrotny ciecży zgodnie z obowiązującymi normami, które należy zamontować podczas instalacji (należy zwrócić uwagę na właściwy kierunek zaworu).

 Do połączenia należy używać wyłącznie dostarczonego materiału. Nie używaj innych probówek. Przed podłączeniem rurki do urządzenia przepłucz ją wodą, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia z przewodów wodnych.

Dopływająca woda musi mieć następujące cechy:

- maksymalna temperatura 60 ° C (140 ° F);
- maksymalna twardość 12 ° f, aby zapobiec osadzeniu się kamienia w komorze pieca;
- jakość: musi być zdatna do spożycia;
- wartości ciśnienia od 150 kPa (1,5 bar) do 200 kPa (2 bar). Jeśli ciśnienie przekroczy 200 kPa (2 bary), należy zainstalować reduktor ciśnienia.

 Twardość wody wskazuje na zawartość w niej jonów magnezu, wapnia i metali. Jest mierzona za pomocą odczynnika chemicznego (zestawy są łatwo dostępne na rynku).

Twardość jest wyrażana w stopniach francuskich (° f) lub niemieckich (dH).

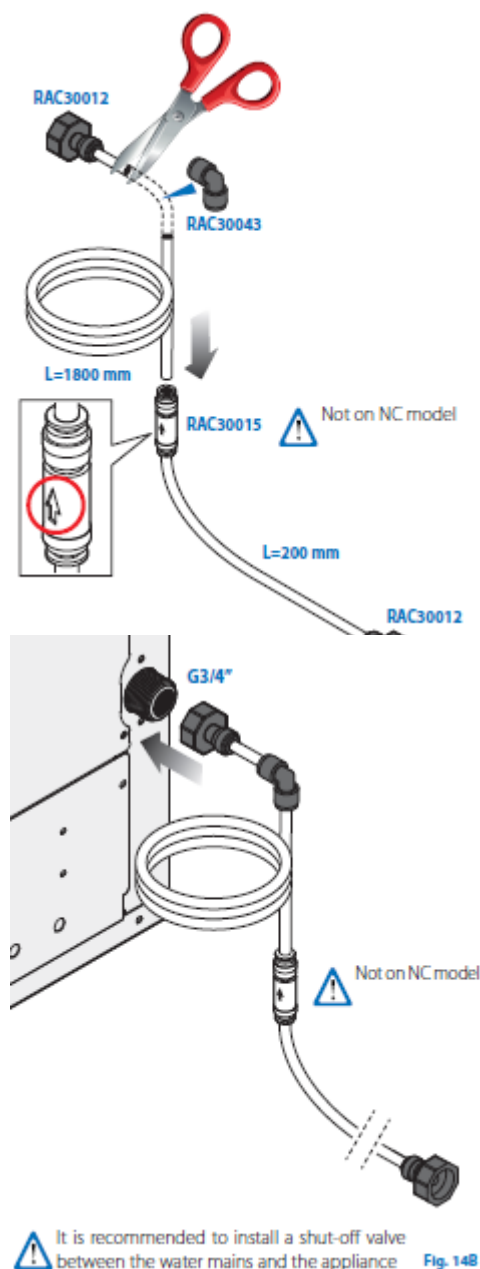
1 ° f = 10 mg węgla wapnia (CaCO₃) na litr wody.

Woda jest klasyfikowana jako:

- bardzo miękki: do 7 ° f
- miękka: od 7 ° f do 14 ° f
- średnia twardość: od 14 ° f do 22 ° f
- średnio twarda: od 22 ° f do 32 ° f
- twarda: od 32 ° f do 54 ° f
- bardzo twarda: powyżej 54 ° f

Konwersja:

- 1 ° dH (stopnie niemieckie) = 0,64 ppm TDS
- 1 ° dH (stopnie niemieckie) = 1,8 ° f (stopnie francuskie)
- 1 ° dH (stopnie niemieckie) = 30 µSiemens / cm




3.10.1. Wylot dymu

Podczas pieczenia powstają gorące opary i zapachy, które są usuwane przez rurę wydechową komory z tyłu urządzenia.

Ustaw urządzenie pod okapem o odpowiedniej wydajności (rys. 20A) lub usuwaj opary na zewnątrz za pomocą rury odpornej na wysoką temperaturę (> 90 ° C) o cechach pokazanych na rysunku (rys. 21)

Jeśli używasz okapu (rys. 20B); postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do okapu, aby go złożyć.

 Pozostaw ten wylot wolny, aby nie blokował spalin, ani nie uszkadzał przedmiotów (Rys. 23). Wychozące opary są bardzo gorące (rys. 22): niebezpieczeństwo poparzenia!

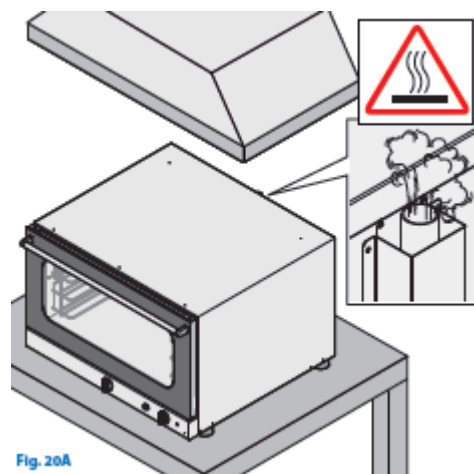


Fig. 20B

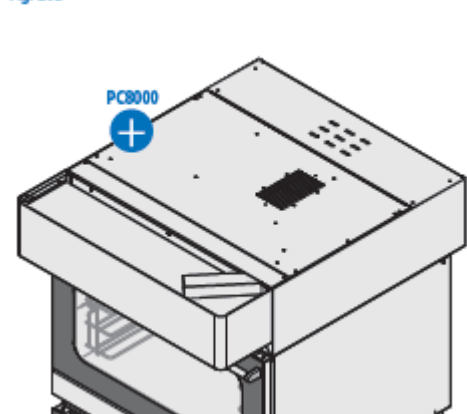


Fig. 21

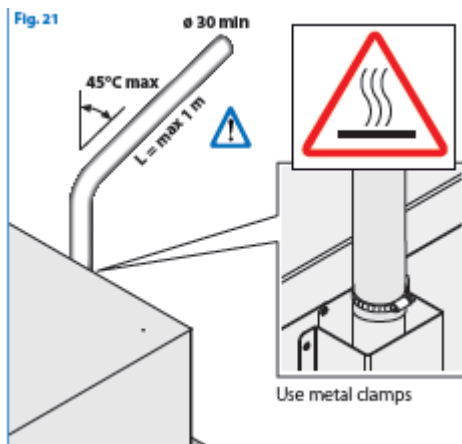
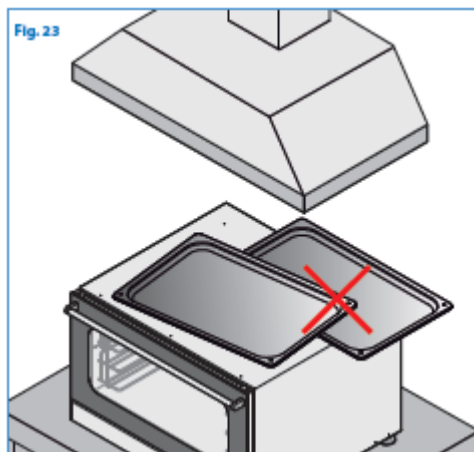


Fig. 22



Fig. 23



SEKCJA 4: Użytkowanie maszyny

Zalecenia dotyczące pieczenia

- Podczas pieczenia starć się jak najmniej otwierać drzwi. W razie potrzeby otwierać drzwi w dwóch etapach: na 4-5!, lekko uchylić drzwi (3-4 cm), a następnie całkowicie je otworzyć.



Pomaga to zapobiec poparzeniom i innym niebezpieczeństwom wynikającym przez ciepło oraz parę wydobywającą się z pieca.

- Jeśli piec nie jest pełny, równomiernie rozłóż blachy na wszystkich poziomach, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza.
- Używaj tacek z niskimi krawędziami i rozprowadzaj żywność równomiernie w jednej warstwie. Aby poprawić wydajność, producent zaleca używanie tac do pieczenia. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z serwisem.
- Podczas pieczenia na grillu szczególnie tłustych potraw (np. pieczeni lub drobiu), należy umieścić blachę na dnie komory pieczenia, aby zebrać tłuszcz.
- Podczas pieczenia i dopóki piec nie ostygnie, uważaj, aby nie dotknąć wewnętrznych ani zewnętrznych części pieca, ponieważ mogą być bardzo gorące (powyżej 60 ° C / 140 ° F).
- Podczas pieczenia nie używaj łatwopalnych potraw ani płynów (np. alkoholu).

ROZMRAŻANIE

Pieca można użyć do przyspieszenia rozmrażania potraw, które zostaną następnie upieczone. Wykorzystuje generowane powietrze o temperaturze otoczenia lub niskiej (w zależności od wielkości oraz rodzaju rozmrażanego produktu). Zapewnia to szybkie rozmrażanie produktów mrożonych, bez zmiany ich smaku czy wyglądu.

DRZWI PIECA

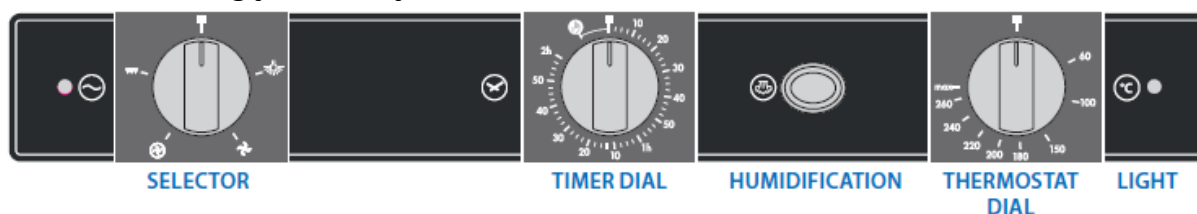
Po otwarciu drzwiczek piec zatrzymuje się, a ikona „DRZWI ” zapala się na czerwono. Po ponownym zamknięciu drzwi (zielona ikona „DRZWI ”) cykl pieczenia zostaje wznowiony.

PIECZENIE NA PARZE

Połączenie funkcji nawilzacza i funkcji tradycyjnej sprawia, że urządzenie jest elastyczne w użyciu, zapewnia oszczędność energii i zapewnia niezmienną wartość odżywczych i smaku potraw. Funkcja pary jest zalecana do delikatniejszego pieczenia wszystkich rodzajów potraw, a także do szybkiego rozmrażania, podgrzewania bez ich wysuszania lub utwardzania oraz do naturalnego odsalania dań peklowanych. Woda wtryskiwana do wentylatora odparowuje i zamienia się w parę, przechodząc przez element grzewczy. Aby funkcja nawilżania działała prawidłowo, temperatura musi być ustawiona na co najmniej 90-100 ° C. W niższych temperaturach piec nie wytwarza pary, a większość krążącej wody gromadzi się na dnie komory pieczenia.

Podgrzewanie jest opcjonalne, ale zalecane, aby osiągnąć najlepsze wyniki pieczenia (z wyjątkiem określonych przepisów, które muszą rozpoczynać się od schłodzenia pieca).

4.1. Piec z obsługą manualną

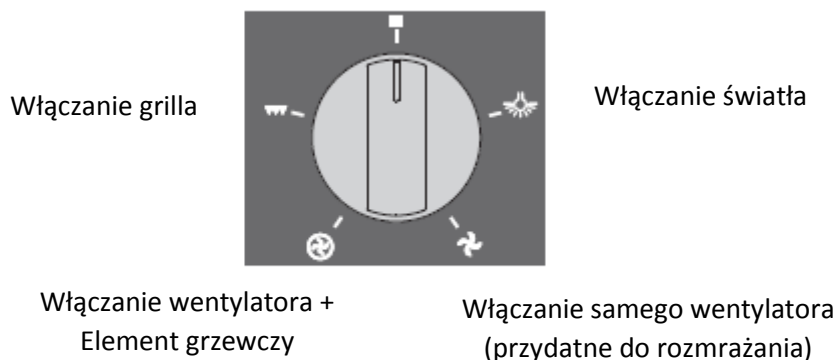


Selektor

Pokrętko czasomierza


Nawilżanie

Pokrętko termostatu Światło



4.2. Piec z elektrycznym panelem sterowania

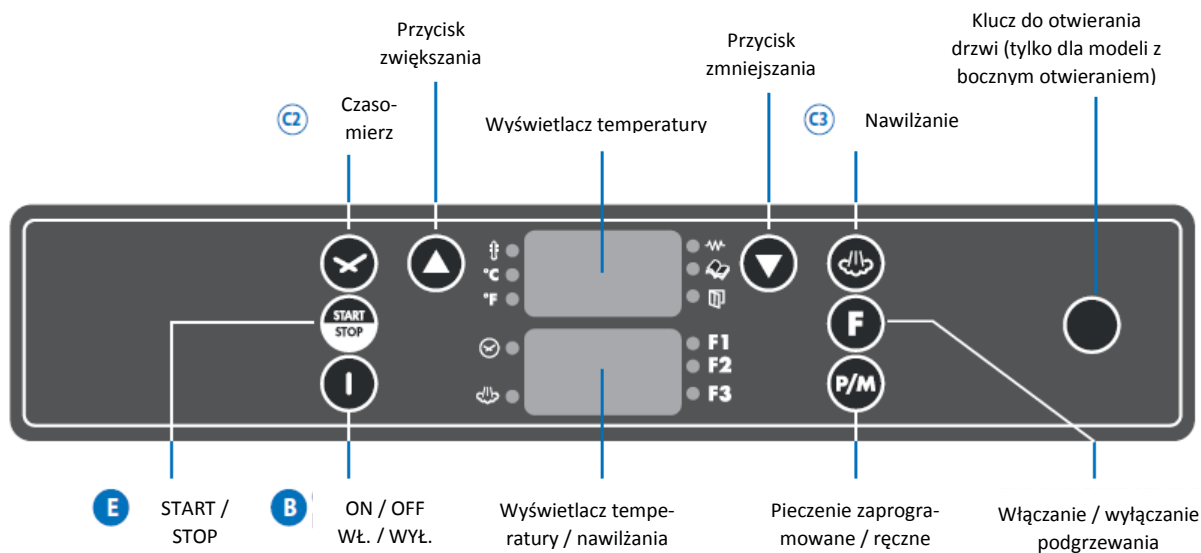
(M) RĘCZNY CYKL PIECZENIA – (P) CYKL PIECZENIA ZAPROGRAMOWANY









Przycisk  służy do wyboru, czy piec w trybie RĘCZNYM czy ZAPROGRAMOWANYM. W trybie RĘCZNYM podczas każdego pieczenia należy ustawić minimalną temperaturę i czas. W przypadku korzystania z trybu ZAPROGRAMOWANEGO można zapisać ustawione parametry (temperatura, czas itp.). Oznacza to, że możesz przywoływać przepisy zgodnie z potrzebami, bez konieczności ustawiania ich za każdym razem. Możesz zapisać do 99 receptur (ponumerowanych od P01 do P99).

4.2.1. Pieczenie ze sterowaniem ręcznym

Informacje na temat pieczenia RĘCZNEGO opisano w punktach od A do E.

A. PANEL STEROWANIA



	Ikona temperatury		Ikona rezystora
	Ikona jednostki temp.		Biblioteka przepisów.
	Ikona czasomierza		Ikona otwartych drzwi
	Ikona nawilżania		Ikona fazy (F1→F3)

B. WŁĄCZANIE PIECA PRZYCISKIEM WŁ. / WYŁ


Po włączeniu pieca panel sterowania zapala się, a na wyświetlaczu pojawia się „OFF”.

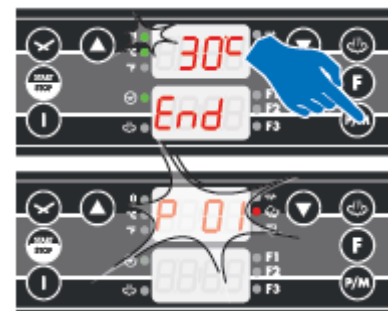
Aby włączyć piec, należy nacisnąć przycisk „ON / OFF”.




C. USTAWIANIE TRYBU „ZAPROGRAMOWANEGO PIECZENIA”



Gdy piec jest włączony, zawsze znajduje się w trybie RĘCZNYM (ikona „BIBLIOTEKA PROGRAMÓW” nie świeci się).


Naciśnij przycisk , aby ustawić tryb ZAPROGRAMOWANY (ikona „BIBLIOTEKA PROGRAMÓW” włączona): na wyświetlaczu „TEMPERATURA / WYŚWIETLACZ PROGRAMU” miga przepis P01 (piec może przechowywać w pamięci do 99 przepisów, z których każdy może mieć 3 etapy pieczenia z podgrzewaniem).



Aby powrócić do trybu RĘCZNEGO, naciśnij przycisk  i w ciągu 5 sekund naciśnij go ponownie (na wyświetlaczu pojawi się „OFF”, „OFF”). Po kolejnych 5 sekundach, bez dotykania żadnego innego przycisku, piec powraca do trybu RĘCZNEGO.

D. WYBIERZ POZYCJĘ DO ZAPISANIA PRZEPISU

Za pomocą przycisków  (ZWIĘKSZ) lub  (ZMNIJSZ) wybierz pozycję, w której chcesz zapisać nową recepturę (w przykładzie „P11”).

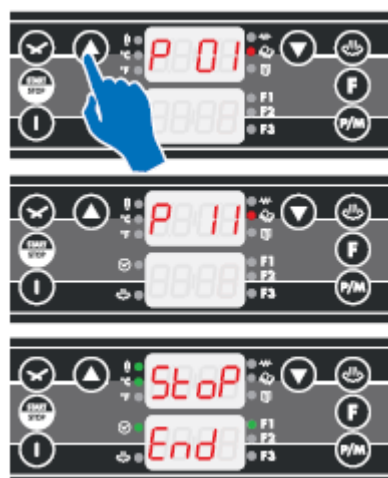
Ikona „BIBLIOTEKA PROGRAMÓW”  informuje o statusie wybranej pozycji:

- czerwony: pozycja już używana dla innego przepisu
- zielony: wolne miejsce.

E. TWORZENIE AUTOMATYCZNEGO PRZEPISU: PROGRAMOWANIE FAZY 1

Każdy przepis może składać się z co najmniej 1, a maksymalnie z 3 etapów, każdy z innymi parametrami pieczenia (przejście od jednego etapu do następnego, jeśli jest więcej niż jeden, jest w pełni automatyczne). Wszystkie kroki są programowane w ten sam sposób. Przykład:

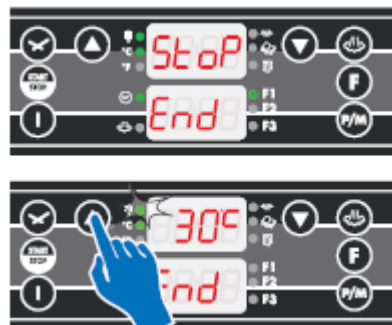
- Faza 1 = 30 minut PAUZA
- Faza 2 = czas trwania 1:30 minut, temperatura 180 ° C, wilgotność 60%
- Faza 3 = nieużywana - czas na „KONIEC”



E.1. USTAWIANIE PAUZY LUB TEMPERATURY PIECZENIA

Piec przygotowuje się do programowania w kroku „1” (świeci się ikona „F1”). Teraz można:

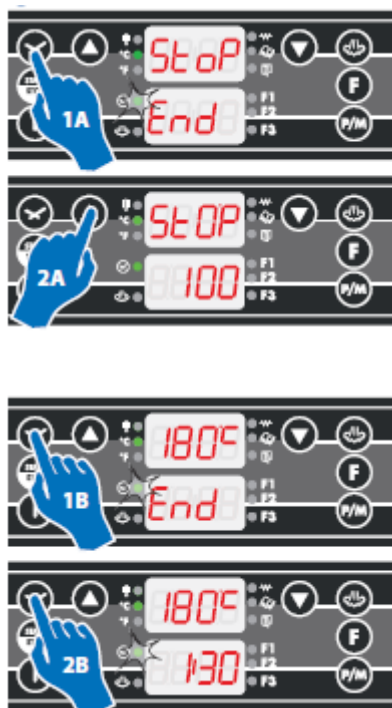
- ustaw krok „1” jako KROK PAUZY, podczas którego ogrzewanie, wentylator i nawilżanie są wyłączone (może się przydać np. do zakwasu). Piec jest już domyślnie ustawiony w tym trybie („STOP” wyświetla się na wyświetlaczu); w takim przypadku należy ustawić, jak długo ma trwać przerwa (patrz rozdział E.2.).
- ustaw krok „1” jako KROK PIECZENIA, a następnie wprowadź temperaturę, naciskając przyciski ▲ (ZWIĘKSZANIE) lub ▼ (ZMNIJSZANIE), aż górny wyświetlacz pokaże żądaną temperaturę (od 30 ° C do 260 ° C / 86 ° F do 500 ° F). Ustawioną temperaturę można zmienić w dowolnym momencie, także po rozpoczęciu pieczenia.



E.2. USTAWIANIE CZASU PIECZENIA / WSTRZYMANIA

Następnie ustaw, jak długo powinien trwać krok „1”, niezależnie od tego, czy jest to KROK WSTRZYMANIA (1A i 1B), czy KROK PIECZENIA (2A i 2B). Aby ustawić żądaną przerwę lub czas trwania cyklu pieczenia:

- Naciśnij przycisk „CZAS”: ikona „ZEGAR” zacznie migać.
- Naciskaj przyciski ▲ (ZWIĘKSZ) lub ▼ (ZMNIJSZ), aż na dolnym wyświetlaczu pojawi się żądany czas trwania (END ---> 00 godzin i 01 minut ---> 15 godzin i 59 minut ---> INF);
END = wyłącz kroki, które nie są konieczne
INF = piec działa do momentu naciśnięcia przycisku „START / STOP”.
- Odczekaj 5 sekund bez dotykania żadnego z przycisków, aby zapisać ustawiony czas trwania (ikona „ZEGAR” zaświeci się na zielono).
Ustawiony czas trwania można zmienić w dowolnym momencie, również po rozpoczęciu pieczenia, na nieskończony (INF) i odwrotnie.




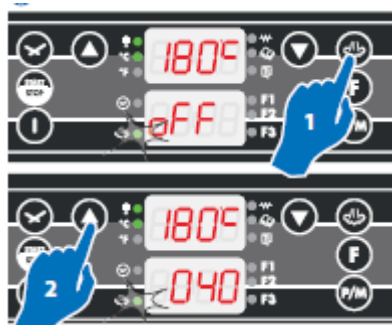
E.3. AUTOMATYCZNE NAWILŻANIE (OPCJONALNE)

Automatyczne nawilżanie można aktywować na tym etapie ustawiania lub podczas cyklu pieczenia.

- Naciśnij przycisk „NAWILŻANIE”: ikona „NAWILŻANIE” zaświeci się, a na dolnym wyświetlaczu pojawi się „OFF”.
- Naciśnij przyciski ▲ (ZWIĘKSZ) lub ▼ (ZMNIJSZ), aby wybrać żądaną wartość wilgotności (można ustawić następujący zakres wilgotności: WYŁ., 20%, 40%, 60%, 80%, 100%).

Odczekaj 5 sekund bez dotykania żadnego przycisku, aby zapisać ustawioną wartość. System automatycznie wtryskuje parę podczas cyklu pieczenia zgodnie z ustawioną wartością.

Podczas cyklu pieczenia ikona „NAWILŻANIE ” pojawia się tylko wtedy, gdy w komorze pieca wytwarza się para. W przypadku zmiany kierunku obrotów silnika nawilżanie na krótko zatrzymuje się. Nawilżanie to przepis, zaczyna się tylko wtedy, gdy temperatura w komorze pieczenia przekroczy 90°C.



F. USTAWIANIE KOLEJNYCH KROKÓW PIECZENIA, JEŚLI TO KONIECZNE)

Programowanie kroku „1” zostało zakończone. Jeśli chcesz zaprogramować kolejny krok, czyli krok „2”:



- naciśnij przycisk F;
- ikona „F2” zapala się wskazując, że programujemy krok „2”;
- ustaw parametry pieczenia w taki sam sposób, jak opisano w kroku „1”.

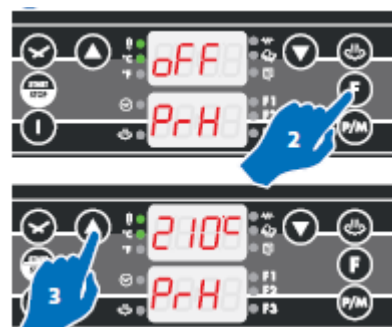
Jeśli krok „2” nie jest konieczny, pozostaw czas ustawiony na „END” (na wyświetlaczu pojawi się „END”).

W razie potrzeby zrób to samo, aby zaprogramować krok „3”.

G. WSTĘPNE PODGRZEWANIE (opcjonalne)


Ta funkcja służy do kompensacji strat ciepła, które występują podczas otwierania drzwi w celu włożenia żywności do pieca. Domyślnie podgrzewanie jest wyłączone. Oznacza to, że NIGDY nie jest uruchamiane, chyba że jest ustawione dla każdej nowej automatycznej receptury, którą chcesz utworzyć. Aby to ustawić, wykonaj poniższą procedurę:

1. Ustaw temperaturę pieczenia, czas trwania i nawilżanie (w razie potrzeby) dla wszystkich czynności, które chcesz wykonać, jak wyjaśniono w poprzednich rozdziałach.
2. Naciskaj przycisk F, aż na dolnym wyświetlaczu pojawi się komunikat „PrH” (nagrzewanie wstępne), a na górnym wyświetlaczu komunikat „OFF”, co oznacza, że podgrzewanie jest obecnie wyłączone (i dlatego nie zostanie uruchomione po rozpoczęciu cyklu pieczenia).
3. Za pomocą przycisków  (ZWIĘKSZ) lub  (ZMNIJSZ) ustaw żądaną temperaturę podgrzewania (od 31 ° C do 270 ° C - zwykle zalecamy ustawienie jej na wartość o około 30 ° C większą niż temperatura pieczenia).
4. Odczekaj 5 sekund bez dotykania żadnego przycisku, aby zapisać ustawioną wartość.



Powtórz tę samą procedurę dla każdej nowej automatycznej receptury, którą utworzysz (podgrzewanie jest zawsze domyślnie ustawione na „WYŁ.” i dlatego jest wyłączone); jeśli używasz przepisu, który jest już zapisany z podgrzewaniem, nie musisz nic robić, podgrzewanie rozpocznie się automatycznie po uruchomieniu przepisu.

H. ZAPISZ ZESTAW PRZEPISÓW.

Po ustawieniu wymaganych kroków i ewentualnym podgrzaniu, zapisz utworzony przepis naciskając i przytrzymując przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się pozycja i komunikat „MEM” (MEM).



Zalecamy zanotowanie pozycji zajmowanej przez konkretne przepisy i ich właściwości (nazwa, np. KURCZAK, temperatura, czas trwania każdego kroku itp.).

Jeśli receptura zostanie zapisana na pozycji, która jest już zajęta lub jeśli nie ma pozostałych wolnych pozycji, receptura nadpisze na istniejącą recepturę, której nie będzie można już odzyskać.

Pierwsze pozycje mogą być zajęte przez wstępnie ustawione receptury, ale mimo to użytkownik może je edytować w razie potrzeby, zmieniając parametry w normalny sposób.




I. ROZPOCZĘCIE CYKLU PIECZENIA

Po ustawieniu wszystkich niezbędnych etapów pieczenia, a także po wstępnym podgrzaniu, jeśli to konieczne, naciśnij przycisk „START / STOP”, aby rozpocząć pieczenie.




Jeśli przepis wymaga podgrzania, NIE WOLNO natychmiast wkładać potrawy do pieca; należy poczekać na koniec sygnału podgrzewania (sygnał dźwiękowy trwający 40 sekund i komunikat na wyświetlaczu „PrH” na przemian z komunikatem „End”).

Podczas cyklu pieczenia:

- dolny wyświetlacz pokazuje czas pozostały do końca cyklu pieczenia w godzinach: minutach lub minutach: sekundach (w przykładzie: 1 godzina i 30 minut lub 1 minuta i 30 sekund);
- górny wyświetlacz pokazuje ustawioną temperaturę (w przykładzie na powyższym rysunku: 180 ° C): aby zobaczyć aktualną temperaturę w komorze (w przykładzie na poniższym rysunku: 140 ° C), naciśnij przycisk „F” (gdy jest wyświetlany, ikona „TEMPERATURA” świeci się na czerwono przez około 4 sekundy).
- kolor ikony „ELEMENT GRZEJNY”  dostarcza przydatnych informacji:
 - czerwony: grzałki włączone , temperatura w komorze pieczenia jest niższa niż ustawiona temperatura;
 - zielony: grzałki wyłączone , komora osiągnęła ustawioną temperaturę.



NAWILŻANIE RĘCZNE (opcjonalne)

Podczas cyklu pieczenia, po naciśnięciu przycisku „NAWILŻANIE”, para jest ręcznie wtryskiwana do komory, aż do zwolnienia przycisku. Ikona „NAWILŻANIE”  zapala się, wskazując, że para jest uwalniana, a na dolnym wyświetlaczu pojawia się komunikat „OFF”.

WCZESNE ZATRZYMYWANIE RĘCZNEGO CYKLU PIECZENIA

Naciśnij przycisk „START / STOP”, aby wcześniej zatrzymać cykl pieczenia; naciśnij ten sam przycisk ponownie, aby wznowić cykl pieczenia.

J. KONIEC PIECZENIA

Pieczenie kończy się po upływie ustawionego czasu i jest sygnalizowane przez:

- na ekranie migający komunikat „KONIEC”;
- zatrzymanie wentylacji, nawilżania i ogrzewania;
- sygnał dźwiękowy trwający 40 sekund (po 40 sekundach w modelach z bocznym otwieraniem drzwi otwierają się one automatycznie).




Aby wcześniej przerwać sygnał dźwiękowy, naciśnij przycisk „START / STOP”.

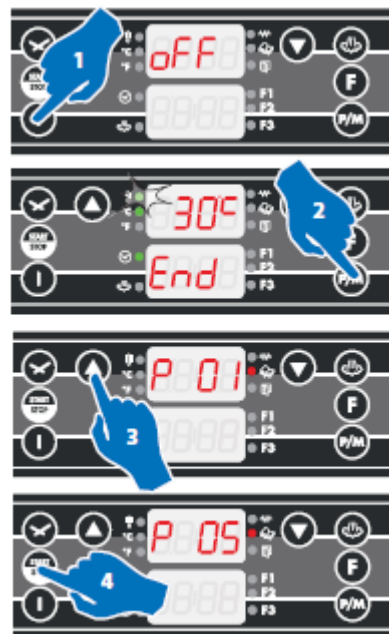
Jeśli podczas 40-sekundowego sygnału dźwiękowego ponownie naciśnij przycisk „START / STOP”, cykl pieczenia zostanie wznowiony z tymi samymi parametrami, co cykl, który właśnie się zakończył (ta sama liczba kroków, ta sama temperatura, ten sam czas trwania itd.).

15 minut po zakończeniu dowolnego cyklu pieczenia piec przełącza się na „WYŁ.” (Czuwanie); aby go ponownie włączyć, naciśnij „ON / OFF”

K. WYWOŁYWANIE I KORZYSTANIE Z PRZEPISÓW ZAPISANYCH WCZEŚNIEJ





Aby wywołać i rozpocząć zapisany przepis:

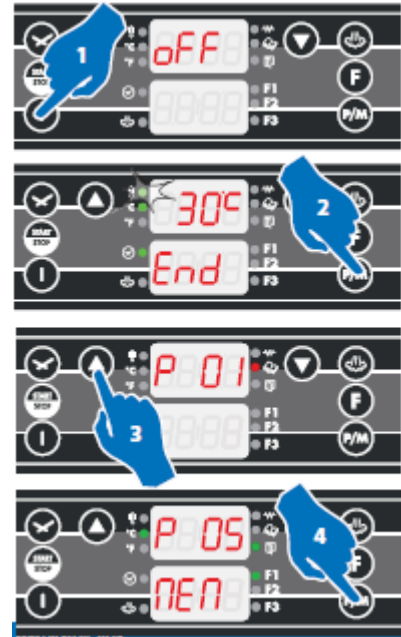
1. Jeśli piec jest w trybie czuwania, włącz go naciskając przycisk „ON / OFF”.
2. Naciśnij i zwolnij przycisk .
3. Za pomocą przycisków  (ZWIĘKSZANIE) lub  (ZMNIĘJSZANIE) przewijaj wyświetlacz w dół, aż znajdziesz przepis, którego szukasz (na przykład pozycja „P05”). Po 5 sekundach na wyświetlaczu pojawiają się parametry przepisu, aby sprawdzić, czy są one odpowiednie dla przypieczonej potrawy.
4. Uruchoom cykl pieczenia, naciskając przycisk „START / STOP”.



L. ZMIANA ZAPISANEGO PRZEPISU



Zmiana zapisanego przepisu:

1. Jeśli piec jest w trybie czuwania, włącz go naciskając przycisk „ON / OFF”.
2. Naciśnij i zwolnij przycisk .
3. Za pomocą przycisków  (ZWIĘKSZ) lub  (ZMNIEJSZ) przewiń wyświetlacz w dół, aby zobaczyć wszystkie pozycje, aż do uzyskania przepisu, który chcesz zmodyfikować. Po 5 sekundach parametry receptury pojawiają się na wyświetlaczu. Zmień je, jak wskazano w sekcji E.
4. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „MEM”: nowe parametry zostały zapisane. Nowa receptura na stałe zastępuje poprzednią recepturę, której nie można już odzyskać.




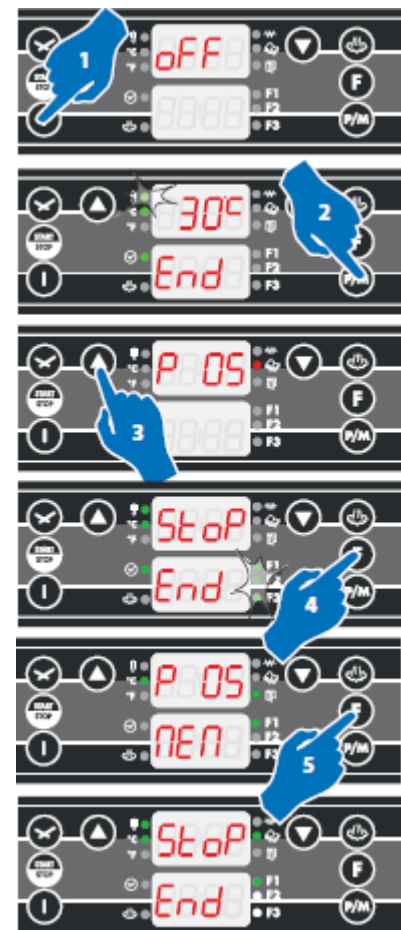
M. USUWANIE ZAPISANEGO PRZEPISU

Aby usunąć przepis i zwolnić miejsce:

1. Jeśli piec jest w trybie czuwania, włącz go naciskając przycisk „ON / OFF”.
2. Naciśnij i zwolnij przycisk.
3. Za pomocą przycisków (ZWIĘKSZ ) lub (ZMNIEJSZ ) , przewiń w dół przez wszystkie pozycje, aż dojdiesz do przepisu, który chcesz usunąć (w przykładzie pozycja „P05”). Po 5 sekundach parametry receptury pojawiają się na wyświetlaczu.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „F”: diody LED dla 3 stopni zaczną migać.
5. Następnie system pokazuje pozycję wybranego przepisu i komunikat „MEM”: teraz przepis został usunięty i można zwolnić przycisk „F”.

Po ponownym wybraniu pozycji ikona „BIBLIOTEKA PROGRAMÓW”

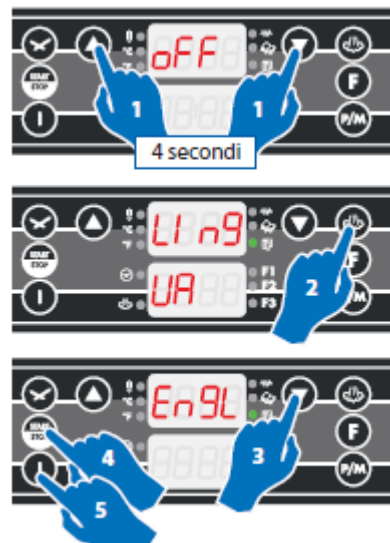
 zmieni kolor na zielony, wskazując, że pozycja jest wolna.



Podstawowe parametry można ustawić tylko wtedy, gdy piec jest wyłączony („WYŁ.” na wyświetlaczu)

USTAWIANIE JĘZYKA

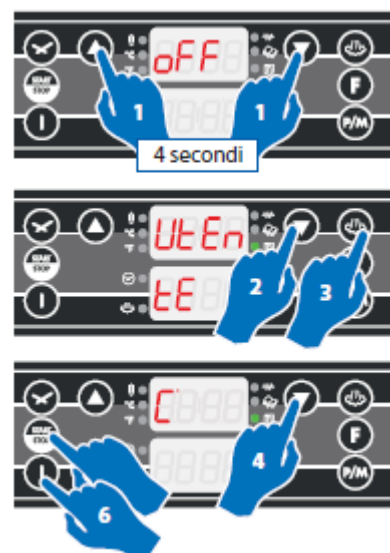
1. Naciśnij jednocześnie przyciski ▲ (ZWIĘKSZ) i ▼ (ZMNIĘJSZ) oraz przytrzymaj, aż na wyświetlaczu pojawi się „LANGUAGE” (jeśli wybrano język angielski);
2. Naciśnij przycisk „NAWILŻANIE”, aby uzyskać dostęp do menu;
3. Za pomocą przycisków ▲ (ZWIĘKSZ) lub ▼ (ZMNIĘJSZ) wybierz żądany język.
4. Potwierdzić, naciskając przycisk „START / STOP”;
5. Wyjdź z menu, naciskając przycisk „ON / OFF”



KONWERSJA STOPNI CELCJUSZA (° C) I FAHRENHEITA (° F)

Domyślnie piec używa stopni Celsjusza (° C); aby zmienić na stopnie Fahrenheita (° F):

1. Naciśnij jednocześnie przyciski ▲ (ZWIĘKSZ) i ▼ (ZMNIĘJSZ) oraz przytrzymaj przez 4 sekundy;
2. Następnie naciskaj przycisk (ZWIĘKSZANIE), aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „UEEnE (użytkownik)”.
3. Naciśnij przycisk „NAWILŻANIE”, aby uzyskać dostęp do menu;
4. Za pomocą przycisków ▲ (ZWIĘKSZ) lub ▼ (ZMNIĘJSZ) ustaw ° C (stopnie Celsjusza) lub ° F (stopnie Fahrenheita).
5. Potwierdzić, naciskając przycisk „START / STOP”;
6. Wyjdź z menu, naciskając przycisk „ON / OFF”



Na panelu sterowania pieca, w zależności od wybranej jednostki temperatury, wyświetlana jest ikona CELSIUS lub FAHRENHEIT.

WERSJA OPROGRAMOWANIA

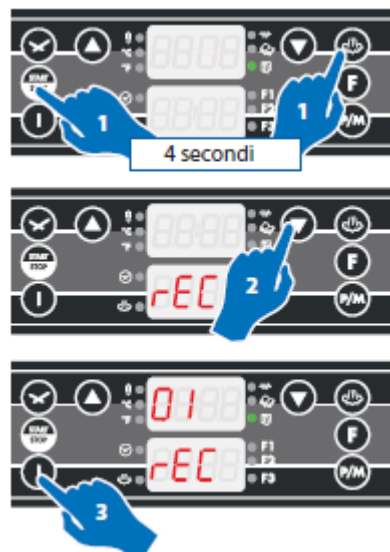
1. Gdy piec jest w trybie czuwania (wyłączony), naciśnij przycisk P/M.
2. Wersja oprogramowania sprzętowego używana w systemie elektronicznym jest pokazana na górnym wyświetlaczu.



BLOKADA PRZEPISÓW

Możliwość zmiany parametrów receptur zapisanych w pamięci systemu może zostać zablokowana (receptury ustawione fabrycznie oraz receptury zapisane przez użytkownika).

1. Gdy piec jest w trybie czuwania (wyłączony), naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski „START / STOP” i „STEAM”, aż na dolnym wyświetlaczu pojawi się „rEc”.
2. Za pomocą przycisku ▲ (ZWIĘKSZ) lub ▼ (ZMNIJSZ) wybierz „01” lub „00” na górnym wyświetlaczu:
 - 01 = blokada WŁĄCZONA (receptur NIE MOŻNA edytować)
 - 00 = blokada WYŁĄCZONA (receptury można edytować)
3. Aby wyjść i zapisać ustawienia, naciśnij przycisk „ON / OFF”.



SEKCJA 5: Komunikaty i błędy



Tylko piece ze sterowaniem cyfrowym:

W przypadku wystąpienia błędu piec wyłącza się, wyświetla kod błędu i rozlega się sygnał dźwiękowy przez około 1 minutę. Jest to przydatne w celu usunięcia błędu lub ułatwienia naprawy w przypadku usterki.

Kod błędu	Powód	Rozwiązanie
ER01	Alarm sondy wewnętrznej. Ten błąd pojawia się, gdy sonda wnękowa jest uszkodzona (wszystko jest dezaktywowane z wyjątkiem światła, a trwający cykl jest zatrzymany).	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, podając kod błędu i dane urządzenia
ER02	Alarm termostatu bezpieczeństwa pieca. Ten błąd pojawia się, gdy wystąpi awaria z grzaniem pieca (wszystko jest wyłączone z wyjątkiem światła, a trwający cykl jest zatrzymany).	
ER04	Przycisk na panelu sterowania jest uszkodzony. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „P-X”; „X” oznacza, że przycisk jest uszkodzony (patrz tabela poniżej). Spróbuj nacisnąć i zwolnić przycisk oznaczony jako uszkodzony. Jeśli usterka pojawi się ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, podając kod błędu i dane urządzenia	

P-1	P-2	P-3	P-4	P-5	P-6	P-7	P-8
Zwiększanie	On/ Off	Start / Stop	Zegar	Zmniejszanie	Generator pary	F	P/M
▲ przycisk							

DRZWI PIECA

Gdy drzwiczki są otwarte, piec zatrzymuje się, a ikona „DOOR”  świeci się na czerwono. Po ponownym zamknięciu drzwi (zielona ikona „DRZWI” ) cykl pieczenia zostaje wznowiony.

Wszystkie piece:


NAPRAWY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Nie próbuj sam naprawiać sprzętu, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia ludzi, zwierząt lub mienia i spowoduje utratę gwarancji. Zawsze zwracaj się o interwencję do autoryzowanego centrum serwisowego i zamawiaj ORYGINALNE części zamienne.

NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

Problem	Rozwiązanie
Piec nie włącza się	<ul style="list-style-type: none">- Sprawdź, czy wyłącznik wszystkich biegunów jest zamknięty i czy jest zasilanie sieciowe.- Sprawdź stan bezpieczników zabezpieczających piec.- Zadziałał termostat bezpieczeństwa. Jeśli żadne z proponowanych działań nie rozwiązuje problemu, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Piec włącza się, ale nie rozpoczyna pieczenia	<ul style="list-style-type: none">- Upewnij się, że drzwiczki pieca są dobrze zamknięte.- Sprawdź, czy parametry pieczenia są ustawione prawidłowo.
Piec nie piecze równomiernie	<ul style="list-style-type: none">- Wentylatory nie zmieniają już kierunku (skontaktuj się z autoryzowanym serwisem).- Jeden z wentylatorów się nie rusza (skontaktuj się z autoryzowanym serwisem).- Jeden z elementów grzejnych jest uszkodzony (skontaktuj się z autoryzowanym serwisem).- Komora pieczenia jest przeładowana żywnością; ułóż jedzenie tak, aby mogło krążyć powietrze
Woda nie jest wprowadzana do rur nawilżających	<ul style="list-style-type: none">- Wlot wody jest zamknięty, otwórz go.- Nieprawidłowe podłączenie do sieci wodociągowej lub sieć wodociągowa zawieszona, sprawdź oba.- Filtry wlotu wody są zatkane zanieczyszczeniami, wyczyść je.
Woda wypływa przy zamkniętych drzwiach	<ul style="list-style-type: none">- Zabrudzona lub uszkodzona uszczelka, wyczyść ją lub, jeśli jest uszkodzona, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu jej wymiany.- Problem z mechanizmem zamykania drzwi, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
Wentylator zatrzymuje się podczas pracy	<ul style="list-style-type: none">- Uszkodzony wentylator, skontaktuj się z autoryzowanym centrum pomocy w celu wymiany.

SEKCJA 6: Rutynowa konserwacja

 Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć zasilanie urządzenia i założyć odpowiednie środki ochrony osobistej (np. Rękawice). Użytkownik może wykonywać tylko rutynową konserwację. Skontaktuj się z serwisem, aby poprosić o pomoc autoryzowanego technika w sprawie specjalnej konserwacji. Podczas czyszczenia jakiegokolwiek elementu lub akcesoriów **NIE** używaj:

- detergenty ścierne lub w proszku;
- agresywne lub żrące detergenty (np. kwas solny, kwas siarkowy, soda kaustyczna itp.). Ostrzeżenie! Nie używaj tych substancji do czyszczenia podkonstrukcji / podłogi pod sprzętem;
- ścierne lub ostre narzędzia (np. gąbki ścierne, skrobaki, szczotki stalowe itp.);
- strumienie pary lub wody pod ciśnieniem.

SEKCJA 7: Pierwsze użycie

Podczas uruchamiania urządzenie należy pozostawić na 30-40 minut puste w temperaturze 200 ° C, aby usunąć pozostałości po obróbce. Poczekać, aż komora pieczenia ostygnie, a następnie umyć ją ręcznie szmatką nasączoną ciepłą wodą z mydłem. Wypłucz i wysusz. Przed każdym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć akcesoria i tace.

SEKCJA 8: Czyszczenie komory pieca

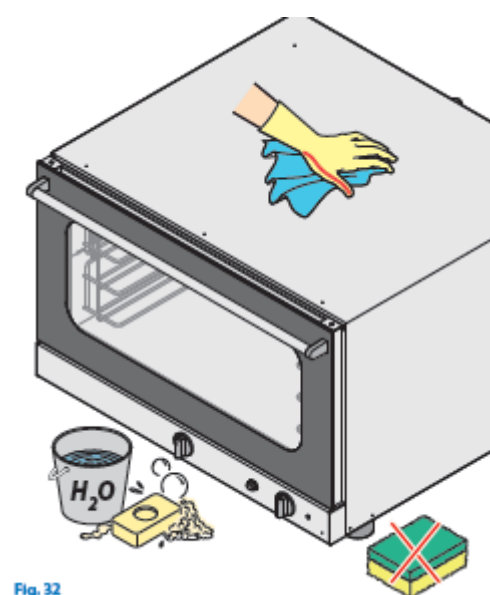
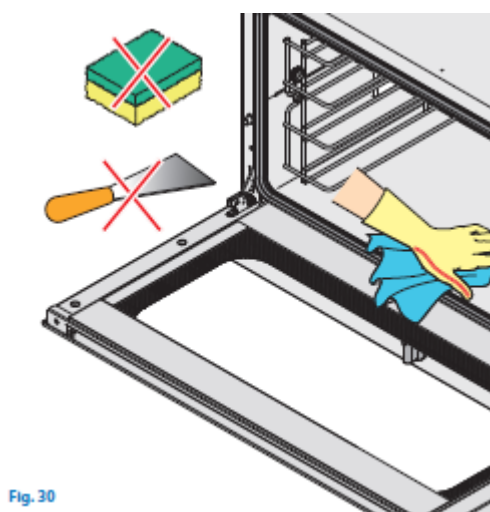
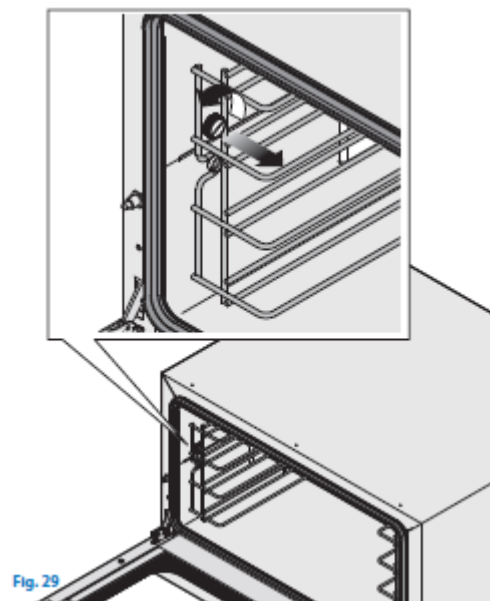
Codziennie czyść komorę pieczenia, aby utrzymać wysoki poziom higieny, lśniącość stal, a urządzenie sprawne przez długi czas. Cząsteczki tłuszczu lub resztki jedzenia mogą zapalić się podczas pieczenia, powodując obrażenia osób lub uszkodzenie samego urządzenia. Czyszczenie należy przeprowadzać zawsze, gdy komora pieca jest zimna, za pomocą szmatki nasączonej ciepłą wodą z mydłem. Wypłucz i wysusz.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Poczekać, aż urządzenie ostygnie i użyj szmatki nasączonej ciepłą wodą z mydłem lub specjalnymi produktami do stali. Na koniec spłucz i wysusz.

SZKŁO ZEWNĘTRZNE

Poczekać, aż urządzenie ostygnie i użyj szmatki lekko zwilżonej specjalnym produktem do szkła, postępując zgodnie z instrukcjami producenta detergentu.



BEZCZYNNOŚĆ

W okresach, których nie korzystasz z urządzenia, odłącz zasilanie elektryczne i wodne (jeśli są obecne). Zabezpiecz zewnętrzne stalowe części sprzętu przecierając je miękką szmatką lekko zwilżoną olejem wazelinowym.

Pozostaw drzwi uchylone, aby zapewnić wystarczającą wymianę powietrza.

Podczas ponownego uruchamiania, przed użyciem:

- dokładnie wyczyścić sprzęt i akcesoria;
- podłączyć urządzenie do zasilania i wody (jeśli jest);
- sprawdź urządzenie przed ponownym użyciem;
- włącz urządzenie w niskiej temperaturze na co najmniej 60 minut bez jedzenia w środku.



Aby upewnić się, że urządzenie jest w idealnym stanie pod względem użytkowania i bezpieczeństwa, konserwacja i przeglądy powinny być wykonywane co najmniej raz w roku przez autoryzowany serwis.

SEKCJA 9: Utylizacja


Zapobiegaj nieuprawnionemu użyciu i zagrożeniom, wykonując następujące czynności przed utylizacją sprzętu:

- upewnij się, że nie jest już możliwe jego używanie: kabel zasilający musi zostać przecięty lub usunięty (urządzenie musi być odłączone od zasilania).
- upewnij się, że dzieci nie zostaną przypadkowo uwięzione w komorze pieczenia podczas zabawy, blokując otwarcie drzwiczek (na przykład taśmą klejącą lub łącznikami).

UTYLIZACJA AKUMULATORA PŁYTY ZASILAJĄCEJ

Na płycie zasilającej znajduje się bateria. Nie wyrzucaj go wraz z odpadami domowymi, ale utylizuj zgodnie z normami obowiązującymi w kraju użytkowania.

UTYLIZACJA SPRZĘTU

 Zgodnie z art. 13 dekretu z mocą ustawy nr. 49 z 2014 r. „Wdrożenie dyrektywy WEEE 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”, symbol przekreślonego kosza wyraźnie wskazuje, że produkt został wprowadzony do obrotu po 13 sierpnia 2005 r. i nie należy go wyrzucać razem z innymi odpadami pod koniec okresu użytkowania, ale trzeba je zbierać oddzielnie. Całe urządzenie są wykonane z metali nadających się do recyklingu (stal nierdzewna, żelazo, aluminium, stal ocynkowana, miedź itp.), co łącznie stanowi ponad 90% całkowitej wagi.

Po zakończeniu okresu użytkowania z produktem należy postępować tak, aby zmniejszyć negatywny wpływ na środowisko. Pamiętaj, że nielegalna lub niewłaściwa utylizacja produktu skutkuje nałożeniem sankcji zgodnie z obowiązującymi przepisami.

INFORMACJE O UTYLIZACJI W KRAJACH UE

Dyrektywa UE w sprawie sprzętu WEEE została wdrożona w różny sposób w każdym kraju, dlatego jeśli chcesz pozbyć się tego sprzętu, sugerujemy skontaktowanie się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji na temat prawidłowej metody utylizacji.

SEKCJA 10: Ogólne warunki gwarancji

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę **Resto Quality sp. z o.o.** na sprzedawane Towary i stanowi załącznik do Ramowych Warunków Handlowych, określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej obowiązują zawsze gdy Resto Quality sp. z o.o. udziela gwarancji na sprzedawany towar.

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikały inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności :
 - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe o konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte :
 - a. uszkodzenia mechaniczne,
 - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń

- g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
- a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
- a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie

przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności zadunkowych).

- d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
- e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:

- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
- b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
- c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient